

La Carte

Entrées

La Tomate :

Crevettes – Granité Persil – Gaspacho 70 €

Filet de Rouget :

Bouillabaisse – Fenouil – Tagètes 75 €

Langoustine Grillée au Feu de Bois :

Gingembre – Citron vert – Condiments 80 €

Foie Gras Poêlé :

Rhubarbe – Pain d'Épices – Citron 60 €

Thon rouge Barbecue :

Artichaut – Condiment Coquillages 75 €

Plats

Filet de Turbot :

Ceviche de Coquillages – Yuzu – Sarrasin

Soufflé 85€

Canard de Chez Burgaud:

Riz Sushi – Cerises – Oignons

Les Cuisses en Salade César 80 €

Filet Pur Black Angus :

Tartare – Pomme Soufflée – Caviar Oscière

Impérial

Grillé – Frites – Béarnaise

La Joue Confite 80€

Ris de Veau :

Girolles – Coulis de Truffes – Petits Pois 80 €

Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &
Producteurs
30 €

Desserts

Le Soufflé au Cassis :

Glace Yahourt – Citron

La Mirabelle :

Géranium Rosat – Baba – Sorbet aux herbes

L'Abricot :

Pistache – Serpolet – Ganache Vanille

La Mûre :

*Chocolat Intense – Crème Vanille Brûlée –
Balsamique*

La Crêpe Normande

La Véritable Dame Blanche

25€